

426/600

AU 132 49010

SU 001601112 A  
OCT 199071  
5

<p>91-293193/40, D16 KDFO 04.12.87 KRASD FOOD IND RES INST (KDNO=) *SU 1601-112-A 04.12.87-SU-337541 (23.10.90) C12c-09/02 Beer wort hopping - by adding waste from carbon di:oxide extn. as hops to boiling wort, boiling and adding carbon di oxide extract C91-127045</p>	D(5-B2)
<p>Full Patentees:Krasd Food Ind. Res. Inst.; Krasd Non- alcohol Combne. Beer wort is hopped more efficiently by preparing a CO2 extract (I) from hops, and adding residue from the extn. process as hops to the boiling wort. The mixt. is boiled for further 90-110 min., and (I) is then added to complete the process. USE/ADVANTAGE - The method is used in beer prodn. giving hopped wort of improved aroma and better quality beer. Bul.39/23.10.90 (2pp Dwg.No.0/0)</p>	

C 1991 DERWENT PUBLICATIONS LTD.  
128, Theobalds Road, London WC1X 8RP, England  
US Office: Derwent Inc., 1313 Dolley Madison Boulevard,  
Suite 401, McLean, VA22101, USA  
Unauthorised copying of this abstract not permitted

File Copy  
(ordered)  
1-28/96



СОЮЗ СОВЕТСКИХ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ  
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1601112** **A1**

(51) **5 C 12 C 9/02**

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ  
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ  
ПРИ ГИИТ СССР

## ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

1  
(21) 4337541/30-13  
(22) 04.12.87  
(46) 23.10.90. Бюл. № 39  
(71) Краснодарский научно-исследовательский институт пищевой промышленности и Краснодарский безалкогольный комбинат  
(72) А.В.Лехов, С.С.Морозова,  
Л.А.Куприянова, С.В.Бутто  
и В.А.Сергиенко  
(53) 663.444 (088.8)  
(56) Авторское свидетельство СССР  
№ 208625, кл. С 12 С 9/02, 1968.  
Jäger P, Silberhumer H. Опыты пивоварения с применением хмелев.

2  
(54) СПОСОБ ОХМЕЛЕНИЯ ПИВНОГО СУСЛА  
(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве пива. Целью изобретения является повышение аромата сусла и снижение себестоимости пива. Варку сусла проводят с добавлением  $\text{CO}_2$ -экстракта хмеля. При этом в сусло на стадии варки сначала добавляют отходы производства  $\text{CO}_2$ -экстракции хмеля, а перед окончанием варки добавляют  $\text{CO}_2$ -экстракт.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве пива.

Цель изобретения - повышение аромата сусла и снижение себестоимости пива.

Способ охмеления пивного сусла осуществляют следующим образом.

Процентное соотношение  $\text{CO}_2$ -экстракта хмеля и хмелевых отходов определяют с учетом показателей качества, требований к пиву данного наименования (сорта), конкретных условий завода и в соответствии с действующей технической документацией. В сусловарочный котел, в котором находится кипящее пивное сусло, при работающей мешалке вносят отвешенное количество отходов хмеля, полученного при производстве  $\text{CO}_2$ -экстракта. Сусло кипятят 90-110 мин, затем в кипящее сусло вливают  $\text{CO}_2$ -экстракт при работаю-

щем процесс варки пива осуществляют по принятой на данном производстве технологии.

Пример. Отходы, получающиеся при производстве  $\text{CO}_2$ -экстракта, взвешивают на весах из расчета, например, 30 г отходов на 1 дал сусла. Отвешенное количество отходов вносят в кипящее сусло через 10 мин после начала кипения. Затем отвешивают  $\text{CO}_2$ -экстракт хмеля из расчета, например, 1 г  $\text{CO}_2$ -экстракта хмеля на 1 дал сусла. Через 90 мин кипячения сусла вносят отвешенный  $\text{CO}_2$ -экстракт хмеля при включенной мешалке и ведут варку еще 30 мин. Общая продолжительность процесса варки 2 ч. Далее процесс ведется по схеме, принятой на производстве.

Осуществление предлагаемого способа позволяет сократить расход хмеля. Так как отходы хмеля хорошо из-

(19) **SU** (11) **1601112** **A1**

при экстракции жидкой двуокисью углерода вскрыты поры, в отходах идет хорошее экстрагирование оставшихся горьких веществ. Внесение  $\text{CO}_2$ -экстракта хмеля в сусло в конце варки дает возможность сохранить в пиве ароматические вещества. Пиво, полученное по предлагаемому способу, имеет приятный аромат, хорошую пенистость, прозрачность и вкус. Предлагаемый способ позволяет повысить дегустационный балл с 94,0 до 94,7 и балл по вкусу - с 45,2 до 46,6, а

также снизить себестоимость готового продукта.

#### Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

- 5 Способ охмеления пивного сусла, предусматривающий варку сусла с введением хмеля в начале варки и  $\text{CO}_2$ -экстракта хмеля, отличающийся тем, что, с целью повышения аромата сусла и снижения себестоимости пива, хмель используют в виде отхода при получении  $\text{CO}_2$ -экстракта, а  $\text{CO}_2$ -экстракт вводят в сусло после 90-110 мин кипячения.
- 10

Составитель Л.Пашинина

Редактор Н.Яцولا

Техред М.Ходанич

Корректор Т.Палий

Заказ 3246

Тираж 480

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР  
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г.Ужгород, ул. Гагарина, 101